

Chez nous à la Brasserie des Brasseurs, vous êtes les bienvenus pour un délicieux moment dans notre cadre historique. Du petit-déjeuner au déjeuner, en passant par le dîner matinal (jusqu'à 19 heures) et un bar à vin unique, nous avons quelque chose de délicieux à tout moment de la journée. Nous considérons qu'il est évident que nous proposons des boissons et des aliments sains à nos clients! Nourris par notre philosophie durable, nous nous concentrons sur toute la beauté qui nous entoure, comme le clapotis de la mer se balançant sur les vagues des saisons, avec ici et là un clin d'œil au monde comme un plaisir coupable et, surtout, beaucoup de respect pour tout et tous ceux qui nous entourent.

PLAISIR FLEXITARIEN

Notre menu est composé de manière à ce que chaque hôte y trouve son compte, avec des délices de la mer du Nord, du règne animal et des champs environnants. Bienvenue aux omnivores, aux flexitariens, aux pescotariens, aux carnivores et aux végétaliens. Les allergies et les intolérances sont également accueillies avec respect sur demande.

L'ÉQUILIBRE DE L'EAU

Boire suffisamment est très important pour notre corps, boire raisonnablement l'est encore plus. Outre notre offre saine, locale et en circuit court d'eaux, de boissons fraîches et chaudes, de bières, de vins et de spiritueux, nous proposons également quelques articles de l'assortiment habituel pour les inconditionnels. Notre objectif principal est que vous passiez un excellent moment avec nous.

HEUREUX

Nous sommes très heureux de vous accueillir en tant qu'invité. C'est de ce bonheur qu'est née notre philosophie durable, avec pour défi votre bien-être général. C'est pourquoi, en restaurant et en meublant cette charmante maison, nous nous sommes efforcés de poursuivre ce bonheur pour nous tous. Profitez-en et soyez les bienvenus pour partager ce bonheur avec nous et le monde entier.

ZERO FOOTPRINT

Nous sommes fiers d'avoir obtenu notre label de neutralité carbone, mais nous faisons plus en collaborant au maximum avec des entrepreneurs conscients dans notre propre province (voir la dernière page et notre site web).



Sophie & Thibaud en team

Petit déjeuner à l'Hôtel des Brasseurs exclusivement sur réservation 24h à l'avance.
059 47 17 00 info@hoteldesbrasseurs.be

DÉLICIEUX PETIT-DÉJEUNER SAIN

Commencer la matinée par un délicieux petit-déjeuner, c'est ce que nous préférons vous offrir. Nous vous proposons le petit-déjeuner unique de l'Hôtel des Brasseurs, pour lequel nous sommes réputés. Composé de produits locaux avec un clin d'œil au monde et selon les saisons, avec une attention particulière pour votre santé, tel est notre objectif.

Notre petit déjeuner est une véritable dégustation de toutes les gourmandises qui nous entourent dans les champs et dans notre mer du Nord, auxquelles nous ajoutons subtilement quelques touches du monde. Nous travaillons avec des producteurs locaux de notre province et, selon la saison, nous les complétons de manière ludique avec des producteurs biologiques de l'autre côté de nos frontières par le biais d'un circuit court unique.

Parce que nous vous souhaitons une belle journée, nous vous apportons les produits et les plats à votre table, dans un ordre optimal pour assurer une bonne digestion afin que vous puissiez commencer la journée sur un petit nuage. Nous accordons également beaucoup d'attention à la santé de nos hôtes et veillons à ce que tout ce que nous proposons ait un effet bénéfique. Nous associons à cela des histoires "piquantes" et des faits amusants sur la santé avec un clin d'œil plein d'humour, parce que le rire est le piment de notre vie, n'est-ce pas ?

Et si vous restez chez nous plusieurs jours, nous changerons les plats tous les jours, car notre province est un paradis de produits délicieux et nous sommes fiers de vous les faire découvrir.

Si vous avez vos propres habitudes alimentaires ou si vous souffrez d'une allergie, nous nous ferons un plaisir d'adapter le petit-déjeuner, à condition que vous nous en informiez à temps pour que nous puissions nous procurer les ingrédients appropriés.

Outre les clients de l'hôtel, nous accueillons également des clients de l'extérieur, à condition de réserver 24 heures à l'avance au 059 47 17 00 ou à l'adresse info@hoteldesbrasseurs.be. Le prix de cette délicieuse expérience totale est de 39,5 euros par personne.

Notre petit-déjeuner est composé d'une série d'ingrédients bénéfiques, servis dans un ordre spécifique pour garantir une digestion optimale et, bien sûr, d'une culture biologique maximale :

- > nous commençons par un shot santé, composé alternativement d'ingrédients bénéfiques pour votre santé et votre beauté.
- > Ensuite, une carafe d'eau purifiée et un jus de fruits sont servis. Le jus de fruits varie chaque jour entre local et exotique ; un changement agréable pour ceux qui restent à l'hôtel pendant plusieurs jours. Les sucres de fruits vous donneront une force supplémentaire lorsque vous ferez plus tard de l'exercice sur la plage, ou que vous ferez une véritable promenade à vélo le long de nos fantastiques pistes cyclables côtières.
- > Les fruits fraîchement coupés, dont les fibres préparent parfaitement notre digestion, sont encore meilleurs pour ceux qui veulent se détendre après, l'idéal est d'attendre 15 minutes avant de passer à l'action, afin que les fruits aient le temps de passer dans l'estomac. En fonction de la saison, nous combinons les fruits de notre région avec des fruits provenant d'autres régions par le biais du crowdfarming, au moment idéal de la cueillette.
- > Le yaourt crémeux provient de la ferme Jersey, située à un kilomètre de notre hôtel. Les vaches jersiaises y vivent dans les conditions les plus naturelles - choyées par Steffie et Bruno - et donnent un lait plus gras que les autres races, de sorte qu'il glisse doucement sur la langue comme de la "crème fraîche". Bien entendu, nous fournissons également le granola ou le muesli correspondant, composé de céréales, de graines, de fruits secs et de noix.
- > Ensuite, nous servons les protéines ; il s'agit de trois assiettes de dégustation contenant de délicieux produits de la mer du Nord et des polders environnants, toujours avec un clin d'œil au monde. Ces assiettes changent également tous les jours et sont composées d'une assiette de poisson, d'une assiette de viande et d'une assiette de fromage, enrichies de légumes de saison, d'herbes et de fleurs comestibles. Selon les ingrédients, elles sont accompagnées d'un houmous, d'un chutney ou d'une sauce assortie. Le poisson est acheté chez Mike Vander Bruggen à la criée de Zeebrugge, la viande chez le maître-charcutier Kristof Ranson et les fromages chez des producteurs locaux, principalement en Flandre occidentale, à partir de lait de vache, de chèvre et de brebis. Nous achetons le meilleur fromage de chèvre jamais dégusté à la famille Devreese de la famille caprine biodynamique 't Reigershof dans le quartier de De Haan.
- > les hydrates de carbone que nous servons en dernier, pour ceux qui veulent encore combler les trous et emmagasiner un peu d'énergie supplémentaire. Nous avons le privilège d'acheter notre pain au meilleur boulanger de notre pays, le boulanger Stefan Vandaele. Stefan travaille sans améliorants ni sucres et s'approvisionne en céréales auprès des agriculteurs biologiques des environs de Bruges. Il fabrique notamment le meilleur pain au levain d'Europe, le "de Bruggeling". Nous venons chercher le pain chez lui à moitié cuit et nous le cuisons le moment de votre arrivée pour accentuer la délicieuse croûte croustillante. Nous cuisons également nous-mêmes les pistolets au beurre, les croissants super croustillants et les "plaisir coupable" au chocolat. En guise de garniture, outre le beurre salé des polders, nous présentons quelques garnitures sucrées de Jana Beirens et les étonnants œufs gitans biologiques fournis par sa mère Heidi depuis leur domaine judicieusement nommé "Buitengewoon Beirens".
- > Pour terminer, nous servons des boissons chaudes - du thé biologique de la famille Dammann ou du café pur arabica d'Illy, avec un véritable péché mignon, que nous changeons tous les jours en fonction de la durée du séjour de nos hôtes.

APERITIEVEN

glas cava sumarroca brut reserva	9,5
glas champagne jean de villaré brut	14,5
sherry hidalgo 6y solera	5,0
vermut casa mariol rood	7,0
vermouth contratto wit	7,0
porto graham's wit - rood	6,0
pineau des charentes ragnaud	6,0
picon klassiek met witte wijn	9,0
picon authentiek van iris crampe	9,5
negrini: campari, gin, vermut	12,0
iduna cider - 33cl - uit historische west-vlaamse appelsoorten	9,0
kir	7,0
kir royal	15,0
ricard	9,0
campari	7,5
jonge filliers/graanjenever smeets	5,0
apérol spritz	12,0

ALCOHOLVRIJ

mocktail maison sobrio: <i>sang de pascual sobrio, fever tree blood orange/ginger beer</i>	9,0
buloo - 33cl - natural sparkling rosé	14,5
copperhead non alcoholic gin & fever tree tonic	12,5

COCKTAILS

cocktail maison: <i>sang de pascual (bloedsinaasappel likeur), cava</i>	12,5
graham's nektar: <i>ruby porto, wodka, campari</i>	13,0
graham's portonic: <i>witte porto, tonic</i>	13,0
zoni sbagliato: <i>gin, bitter, honing, cava</i>	13,5
roosters mule: <i>pisco, chartreuse, honingwater, ginger beer</i>	14,0
espresso martini: <i>vodka, koffielikeur</i>	13,5

GIN & FEVER TREE TONIC

herbalist local	14,5
bombay sapphire	12,5
mare	13,5
hendrick's	13,5
copperhead scarfes local	16,0

WIJNEN PER GLAS (12,5cl) - KARAF (50cl)

SCHUIMWIJN

€

32 xarel-lo	cava brut reserve sumarroca	penedès/españa	12,5cl	9,5
150 pinot meunier+	champagne brut jean de villaré	champagne/france	12,5cl	14,5
81 pinot noir+	champagne brut deutz rosé	champagne/france	37,5cl	137,5

WITTE WIJN

131 chardonnay+	santé blanc dom. altugnac	languedoc/france	12,5cl 50cl	6,0 23,0
72 auxerrois	 zilveroogje d'hellekapelle	heuvelland/belgië	12,5cl 50cl	9,0 35,0
17 antão vaz+	EA branco eugénio de almeida	alentejo/portugal	12,5cl 50cl	6,0 23,0
38 riesling	schieffer marc josten	mosel/deutschland	12,5cl 50cl	8,0 31,0

ROSÉ WIJN

132 grenache+	santé rosé dom. altugnac	languedoc/france	12,5cl 50cl	6,0 23,0
63 tempranillo	alicia don quichote	la mancha/españa	12,5cl 50cl	6,0 23,0

RODE WIJN

133 merlot+	santé rouge dom. altugnac	languedoc/france	12,5cl 50cl	6,0 23,0
33 caladoc	l'impatient domaine les davids	vaucuse/france	12,5cl 50cl	9,0 35,0
163 cabernet franc	galichets bourgeois dom. de la chevalerie	loire/france	12,5cl 50cl	8,0 31,0

ZOETE WITTE WIJN

164 riesling	vom roten schiefer schmitges	mosel/deutschland	12,5cl	9,0
---------------------	---------------------------------	-------------------	--------	-----

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

BIEREN

BIEREN OP VAT

	25cl	33cl	50cl	75cl
stella artois	3,3	4,5	6,3	
tripel karmeliet	4,8	5,9		
leffe blond		5,5		
keyte tripel LOKAAL		5,5		

ALCOHOLVRIJE BIEREN

stella artois 0,0%	3,5			
leffe blond 0,0%		6,0		
la trotinette ipa 0,4%		7,0		
coast beer zero 0,4%		5,5		
kriek force majeure 0,4%		6,0		
kasteelbier rouge 0,0%		5,9		

LOKALE KUST BIEREN OP FLES

coast beer blond	5,5			
coast beer bruin	5,5			
blonde betsy	5,5			
betsy kriek	5,5			

BELGISCHE BIEREN OP FLES

duvel	5,0			
kasteelbier rouge	5,9			
hoegaarden witbier	4,0			
la chouffe	5,5			
tripel le fort	5,9			
omer	5,5			
rodenbach	4,0			
orval trappist	5,9			
westmalle tripel trappist	5,9			
westmalle dubbel trappist	5,9			
tripel saison surfine	4,5			
chimay bleu trappist	6,5			
geuze natur-elle				35,0
rodenbach vintage				35,0

WATERS

	25cl	50cl	75cl
aquelex plat & bruisend (karaf)		4,5	
gerolsteiner plat & bruisend	3,0	6,0	8,5

DUURZAME FRISDRANKEN

	20cl	25cl	27,5cl	33cl
ritchie cola			5,0	
lemonaid met limoen				6,0
lemonaid met bloedsinaas				6,0
lemonaid met passievrucht				6,0
fever tree				
premium indian tonic	4,0			
premium ginger beer	4,0			
blood orange & ginger	4,0			
elderflower	4,0			
ferm kombucha				
gember & citroengras			7,5	
blauwe bes & cassis			7,5	

FRISDRANKEN

	20cl	25cl
coca cola	3,5	
coca cola zero	3,5	
sprite	3,5	
gerolsteiner citroen light		3,5
gerolsteiner apfelschorle		3,5
loozappel	3,8	
looz fruitsap	3,8	
looz ace (multivruchten)	3,8	
lipton ice tea bruisend		3,9
lipton ice tea green		3,9
orangina		4,0
tomatensap big tom (spicy)		5,0
cécémel	4,0	
fristi	4,0	
schweppes agrum		4,0

WARME DRANKEN

KOFFIE

illy – duurzaam – instituto terra

espresso (mokka)	3,3
espresso macchiato	3,8
lungo coffee	3,3
americano coffee	3,5
double espresso	4,6
latte macchiato	4,8
latte macchiato caramel	5,3
cappuccino melkschuim	4,8
warme chocolademelk	4,9
warme chocolademelk met slagroom	5,2
hasseltse coffee	11,0
irish coffee	11,0
italian coffee	11,0
french coffee	11,0
baileys coffee	11,0

THEE & INFUSIES

dammann – duurzaam & bio

zwarte thee	earl grey	3,9
	rode bessen	3,9
	english breakfast tea	3,9
groene thee	gunpowder	3,9
zonder theïne	rooibos citrus	3,9
infusie	kamille	3,9
	verbena	3,9
	linde	3,9
	verse infusie	
	munt	4,2
	gember	4,2

DISTILLATEN & LIKEUREN

WHISKY

gouden carolus single malt local	15,0
famous grouse	8,5
macallan 12y duurzaam	12,0
the dalmore vintage 2007	30,0

RUM

bacardi white	7,5
havana especial	8,5
havana club seven years	10,0
mora mora madagascar "beste rumlikeur ter wereld"	12,5

WODKA

absolut	8,0
belvedere diamond rye "beste wodka ter wereld"	9,5

DIVERS

limoncello bio	8,0
amaretto bio	8,0
cointreau	8,0
baileys	8,0
sambuca	8,0
grand marnier	8,0
poire williams	8,5
averna (bitter)	7,0
cognac vsop	12,0
calvados 3y	8,5
calvados 12y	12,5
grappa bio	9,0
chartreuse (groen)	9,0

SNACKS SAINS

bbq chips classiques	* SANS GLUTEN	4,0
petits pois croustillants.	* VÉGÉTALIEN	4,0
tortilla barbecue	* SANS GLUTEN	4,0
chips d'algues	* VÉGÉTALIEN	4,0
popcorn au sel de mer	* SANS GLUTEN	4,0

À PARTAGER

toast de parchemin avec hummus VEGAN.	6,0
saucisse sèche fumée de kristof ranson	5,0
rilette avec toast paysan	5,0
jambon sec de porc de race menapii 50g	18,0
fromage de chèvre affiné à la truffe du 't reigershof	9,9
goujonnettes de poisson de megrim avec sauce tartare 6p	12,5
petites croquettes de crevettes avec sauce tartare 8p	13,0
anneaux de poulpe avec sauce tartare 6p	16,5
croquettes de pleurotes aux algues de kopje zwam VEGAN 30g/p - 5p	15,0
tête pressée et moutarde de wostyn	6,0

NOTRE CUISINE

Vous pouvez commander de 11 heures à 19 heures.

À 20 heures nous fermons notre brasserie.

soupe de légumes avec pain	8,5
toast au levain avec champignons, ail noir et citron VEGAN	19,0
sandwich au jambon de pays avec jambon manapi et moutarde de wostyn.	18,5
saumon fumé écossais label rouge avec toast au levain	19,0
salade de saison avec fromage de chèvre gratiné 't reigershof et bacon	22,5
salade César	24,5
salade grecque avec feta.	23,5
croquettes de crevettes d'ostende - 2 pièces.	23,0
croquettes de crevettes d'ostende - 3 pièces.	32,0
croquettes au fromage vieux bruges - 2 pièces	17,9
croquettes au fromage vieux bruges - 3 pièces	24,9
duo de croquettes aux crevettes et au fromage	19,9
carpaccio de bœuf de belfurn angus au vieux fromage local râpé	19,9
boulettes de porc duroc à la sauce tomate et purée.	22,5
vol au vent de coucou de malines et frites	25,5
ragoût de bœuf de belfurn et frites	25,5
tarte tatin au boudin noir	27,5
spaghetti bolognaise.	17,5
lasagne bolognaise	18,5
solettes et frites	36,0
côte à l'os de porc aux pickles cross & blackwell.	27,5
filet de bœuf de belfurn grillé et frites	39,5
supplementen: sauce au poivre ou sauce à la crème de champignons.	3,0
frites	3,0
salade	5,0

les prix sont en euros, service et TVA inclus / 1 facture/table
demandez à notre personnel de vous conseiller sur la présence éventuelle d'allergènes.
la contamination croisée ne peut jamais être totalement exclue.

DESSERTS

mousse au chocolat	11,0
crème brûlée	11,0
tarte tatin	11,0
tartelette au citron	11,0
crumble aux myrtilles et aux pommes	11,0

GLACE DE L'HERITAGE A POPERINGE

coupe avec glace à la vanille bourbon	9,5
coupe avec sauce caramel	10,0
coupe dame blanche avec chocolat callebaut	10,0
coupe au beirens advokaat	10,5
coupe aux noisettes brésilienne	10,5
coupe aux fraises locales (en saison)	12,5
coupe aux fruits frais (en saison)	12,0
glace pour enfants avec bonbons	6,0

CRÊPES

crêpe nature	5,0
crêpe à la cassonade	5,5
crêpe au sucre blonde	5,5
crêpe au sucre glace	5,5
crêpe au beurre et au sucre	5,9
crêpe à la glace vanille	8,5
crêpe à la glace vanille et crème fraîche	9,5
crêpe à la sauce au chocolat	6,9
crêpe à la confiture	6,9
crêpe au choco	6,9
crêpe à la crème fraîche	6,0
crêpe mikado	9,9
crêpe aux fruits frais (de saison)	9,9
crêpes aux fraises (en saison)	9,9

Les 10 commandements de l'amateur de vin
Ne buvez que ce que vous aimez boire
Ne pas se focaliser sur les grandes années
S'ouvrir à l'inconnu
Payez pour le vin, pas pour le nom
Ne servir le vin que lorsqu'il est à son meilleur
Soyez un buveur, pas un décomposeur
L'étiquette indique l'origine, pas la qualité
Ne décantez que lorsque c'est nécessaire
Partagez votre meilleure bouteille avec votre meilleur ami
Buvez beaucoup, mais avec modération
Guido Francque 1991

SCHUIMWIJNEN - SEKTE - VINS MOUSSEUX - SPARKLING WINES - 75cl

LOCAL & NO ALCOHOL

€

31 rooibos+	buloo pieter lonneville	0,0%	brugge/belgië	33cl	14,5
--------------------	----------------------------	------	---------------	------	------

LOCAL

71 auxerrois	pet'nat d'hellekappelle		heuvelland/belgië		40,0
70 chardonnay	papillon brut d'hellekappelle		heuvelland/belgië		76,0

EUROPA

32 xarel-lo+	brut reserva sumarroca		penedeès/españa		55,0
34 trousseau	crémant du jura jean boudry		jura/france		64,0
159 pinot meunier+	extra brut lequart		champagne/france		99,0
165 pinot meunier+	extra brut rosé lequart		champagne/france		95,0
11 chardonnay+	les trois racines waris-larmandier		champagne/france		132,0
81 pinot noir+	champagne brut deutz rosé		champagne/france	37,5cl	137,0
80 pinot noir+	grande année 2014 bollinger		champagne/france		367,5

SAKE

64 camargue rijst	yuzu sake shoya-imai		paris/france		85,0
--------------------------	-------------------------	--	--------------	--	------

ROSÉ

€

63	tempranillo	alicia don quichote	la mancha/españa	34,0
65	grenache+	haru domaine milan	provence/france	45,0
16	grenache	aromatix terre joie	bekaa/lebanon	47,0
1	grenache+	château de selle domaine ott	provence/france	125,0

ZOETE WIJN - SÛBWEIN - VIN DOUX - SWEET WINE

164	riesling	vom roten schieffer schmitges	mosel/deutschland	52,0
------------	-----------------	----------------------------------	-------------------	------

VERSTERKTE WIJNEN - LIKÖRWEINE - VINS FORTIFIÉS - FORTIFIED WINES

				fles	€
60	palomino fino	sherry 6y solera hidalgo	jérez/españa	75cl	53,0
50	touriga nacional+	lbv port 2018 niepoort/ morgadio da calçada	douro/portugal	75cl	68,0
54	malvazia	garrafeira madera 1999 blandy's	madeira/portugal	50cl	123,5
2	touriga nacional+	vintage port 2011 graham's	douro/portugal	37,5cl	124,5
51	verdelho	garrafeira madera 2006 barbeito	madeira/portugal	50cl	170,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

WITTE WIJNEN - WEIßWEINE - VINS BLANCS - WHITE WINES - 75cl

FRIS WIT - FRISCH WEIß - BLANC FRAIS - FRESH WHITE

als aperitief of bij zeevruchten, gemarineerde noordzeevis, rauwe groenten, frisse salades, verse kazen

als aperitief oder zu meeresfrüchten, mariniertem nordseefisch, rohem gemüse, frischen salaten, frischkäse

en apéritif ou avec fruits de mer, poissons marinés de la mer du Nord, crudités, salades fraîches, fromages frais

as an aperitif or with seafood, marinated North Sea fish, raw vegetables, fresh salads, fresh cheeses

WEST-VLAANDEREN

€

21	sauvignon blanc	sauvignon roonen bergh		heuvelland/belgië	90,0
-----------	------------------------	---------------------------	---	-------------------	------

EUROPA

10	olaszrisling	badacsony szàszl endre		balaton lake/hungaria	38,0
-----------	---------------------	---------------------------	--	-----------------------	------

38	riesling	schiefer marc josten		mosel/deutschland	46,0
-----------	-----------------	-------------------------	--	-------------------	------

151	riesling	herrnberg gunter künstler		rheingau/deutschland	65,0
------------	-----------------	------------------------------	--	----------------------	------

WORLD

152	sauvignon blanc	de martino cassablanca valley		chili	36,0
------------	------------------------	----------------------------------	--	-------	------

154	semillon	tulloch hunter valley		australia	62,0
------------	-----------------	--------------------------	--	-----------	------

VOL WIT - VOLL WEIB - BLANC CORSÉ - FULL-BODIED WHITE

bij bereide zeevruchten en noordzeevis, wit vlees, romige sauzen, witte groenten en harde kazen

mit zubereiteten meeresfrüchten und nordseefisch, weißem fleisch, cremigen soßen, weißem gemüse und hartkäse

avec fruits de mer et poissons préparés, viandes blanches, sauces crémeuses, légumes blancs et fromages à pâte dure

with prepared seafood and north sea fish, white meat, creamy sauces, white vegetables and hard cheeses

WEST-VLAANDEREN

€

72 auxerrois	zilveroogje d'hellekapelle	heuvelland/belgië	52,0
20 chardonnay+	rb primum roonen bergh	heuvelland/belgië	62,0
73 pinot noir	koolwitje d'hellekapelle	heuvelland/belgië	65,0
74 chardonnay+	atalanta d'hellekapelle	heuvelland/belgië	74,0

EUROPA

17 antão vaz+	ea branco eugénio de almeida	alentejo/portugal	34,0
153 rolle+	château revelette	provence/france	43,0
35 pinot blanc	amzelle marc tempé	 alsace/france	87,0
12 heida	salgesch albert mathier	valais/suisse	99,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature, authenticity and the health of all who enjoy them.

36 chardonnay	pernand vergeleses domaine pavelot	bourgogne/france	182,0
76 chardonnay	bandkräftn ernst triebaumer	burgenland/österreich	159,0
39 chardonnay	meursault domaine terres de velle	bourgogne/france	189,0

WORLD

18 chenin blanc	fairtrade saam	paarl/south africa	35,0
15 semillon	mount horrocks clare valley	australia	66,0

FRUITIG ROOD - FRUCHTIG ROT - ROUGE FRUITÉ - FRUITY RED

bij gemarineerd vlees, kruidig gegrilde vis, fruitgroenten en witschimmel kaas
 mit mariniertem rotem fleisch, würzigem gegrilltem fisch, fruchtgemüse und weißkäse
 avec viande rouge marinée, poisson grillé épicé, légumes-fruits et fromage blanc
 with marinated red meat, spicy grilled fish, fruit vegetables and white cheese

LOCAL

€

75 pinot noir	casu d'hellekapelle	heuvelland/belgië	88,0
----------------------	------------------------	-------------------	------

EUROPA

79 monastrell	el tiempo que nos... bodegas cerron	jumilla/españa	37,0
59 cinsault+	l'ampoule la liquière	languedoc/france	46,0
66 syrah	cuvée de louis jolivet	rhône/france	47,0
158 grenache+	les champavins alain jaume	rhône/france	39,0

160 pinot noir	francois raquillet bourgogne	france	85,0
33 caladoc+	l'impatient domaine les davids	rhône/france	52,0
52 touriga nacional+	prolongato quinta de saes	dão/portugal	63,0

WORLD

162 syrah	legado de martino	maipo valley/chile	35,0
14 malbec+	red moon cullen	margaret river/australia	63,0

ELEGANT ROOD - ELEGANT ROT - ROUGE ELEGANT - ELEGANT RED

bij roze & wit vlees, kruidig gebakken vis, fruitgroenten

mit rosa und weißem fleisch, würzig gebratenem fisch, fruchtgemüse

avec viande rose et blanche, poisson frit épicé, légumes fruits

with pink & white meat, spicy fried fish, fruit vegetables

EUROPA

156 merlot	l'écuyer château couronneau	bordeaux/france	36,0
161 field blend	jus de vie dom. de la graveirette	vin de france	38,0
157 cabernet franc	chinon les terrasses domaine lambert	loire/france	48,0
163 cabernet franc	galichets bourgueil dom. de la chevalerie	loire/france	46,0
40 pinot noir	volnay domaine terres de velle	bourgogne/france	138,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

RODE WIJNEN - ROTWEINE - VINS ROUGES - RED WINES - 75cl

KRACHTIG ROOD - KRÄFTIG ROT - ROUGE CHARNU - POWERFUL RED

bij gegrild rood vlees & haarwild,witschimmel kaas,(groenten) stoofschotels

mit gegrilltem rotem fleisch & haarwild, weißkäse, (gemüse-)eintöpfen

avec viande rouge grillée et gibier à poil, fromage blanc, ragoûts (de légumes)

with grilled red meat & hair game, white cheese, (vegetable) stews

<u>EUROPA</u>			€
42	nielluccio	decastell'o domaine du chêne languedoc/france	32,0
53	castelão+	charlatão humus/rodrigo filipe lisboa/portugal	54,0
78	monastrell	matas altas stratum wines TOP jumilla/españa	54,0
67	nero d'avola	viteadovest sicilia/italia	83,0
37	grenache	la genesse raymond usseglio rhône/france	96,0
41	nebbiolo	barolo 4 vigne cascina adelaide piemonte/italia	130,0
110	nebbiolo	barolo francesco rinaldi piemonte/italia	161,0
<u>WORLD</u>			
77	syrah+	musar jeune château musar bekaa/lebanon	67,0

SCHATKAMERWIJNEN

SCHATZKAMMERWEINE - VINS DU TRÉSOR - TREASURY WINES

anders dan jonge wijnen overleven schatkamerwijnen bij de gratie van hun individuele fles; enkel die fles die de tijd en haar omgeving gracieus heeft doorstaan wordt in rekening gebracht.

im gegensatz zu jungen weinen überleben schatzkammerweine durch die anmut ihrer einzelnen flasche; nur die flasche, die die zeit und ihre umgebung mit anmut überstanden hat, wird in rechnung gestellt.

contrairement aux vins jeunes, les vins de trésorerie survivent par la grâce de leur bouteille individuelle ; seule la bouteille qui a résisté gracieusement au temps et à son environnement est facturée.

unlike young wines, treasury wines survive by the grace of their individual bottle; only the bottle that has graciously withstood time and its environment is charged.

WITTE WIJNEN - WEIBWEINE - VINS BLANCS - WHITE WINES - 75cl €

122 sauvignon blanc	pouilly fumé/triptyque caillbourdin	loire/france	2009	97,0
124 chardonnay	saint-aubin lamy-pillot	bourgogne/france	2009	149,0
123 sauvignon blanc	sancerre j-m roger	loire/france	2013	73,0

RODE WIJNEN - ROTWEINE - VINS ROUGES - RED WINES - 75cl

107 cabernet+	haut-médoc chât. julien	bordeaux/france	1998	91,0
114 pinot noir	aloxe-corton chât. génot-boulangier	bourgogne/france	2006	324,0
115 pinot noir	chambolle-musigny chât. génot-boulangier	bourgogne/france	2007	252,0
105 cabernet+	sainte-estephe chât. tour de pez	bordeaux/france	2009	74,0

				€
104	merlot+	saint-émilion chât. côte de baleau	bordeaux/france	2009 93,0
100	merlot+	saint estèphe chât. capbern gasqueton	bordeaux/france	2009 95,0
116	pinot noir	beaune grèves laurent richard/hdb.	bourgogne/france	2009 382,0
108	merlot	lalande de pomerol chât. chambrun	bordeaux/france	2010 95,0
109	merlot+	pomerol chât. vieux maillet	bordeaux/france	2010 115,0
117	pinot noir	vosne-romanée françois lamarche	bourgogne/france	2010 752,0
102	merlot+	côtes de castillon domaine de l'a	bordeaux/france	2011 81,0
112	pinot noir	fixin coeur de violette frédéric magnien	bourgogne/france	2009 82,0
113	pinot noir	fixin coeur de violette frédéric magnien	bourgogne/france	2011 82,0
119	cabernet franc	chinon chât. de saint-louans	loire/france	2011 118,0
118	nero di troja	podere 29 gelso d'oro	puglia/italia	2013 100,0
103	merlot+	pomerol chât. taillefer	bordeaux/france	2014 79,0
120	tinto del pais	ribera del duero arzuaga	cast. y leon/españa	2015 103,0
101a	zinfandel	napa valley frog's leap	california/usa	2015 101,0
101b	zinfandel	napa valley frog's leap	california/usa	2016 111,0
101c	zinfandel	napa valley frog's leap	california/usa	2019 121,0

All our wines are created from a thorough respect for mother nature,
authenticity and the health of all who enjoy them.

FIERS DE NOS PARTENAIRES EN DÉVELOPPEMENT DURABLE:

Le boulanger Stefan Vandaele a créé notre pain unique à la spiruline. La spiruline est une algue ancienne provenant de notre eau de mer, exceptionnellement enrichissante pour notre santé !

Stefan fabrique son pain à Bruges, il est le meilleur boulanger de Belgique et a remporté le prix du meilleur pain au levain d'Europe ! Il n'utilise que des ingrédients sains.

Nous achetons de la viande auprès des meilleurs spécialistes de Flandre occidentale, comme Arnold Vanderhaeghe (Goodmeat/bœuf Belfurn), Kristof Ranson (charcutier plusieurs fois primé) et Ruben Brabant (porc Menapii).

En tant qu'ambassadeurs de la pêche durable, nous travaillons quotidiennement avec Mike et son équipe Chef's Secret de Zeebrugge, qui nous servent exclusivement du poisson de la mer du Nord pêché de manière durable (www.visserijverduurzaamt.be).

En fonction de la saison, nous choisissons nos partenaires pour les fruits et légumes de manière super-locale auprès d'An Vlaemynd, Jens Mouton (Boerbas) & Philip Vermeulen ou via le circuit court www.crowdfarming.com.

Nous nous approvisionnons délibérément auprès de nos partenaires laitiers à De Haan même, à savoir Steffie & Bruno de Jerseyhoeve et la famille Devreese de 't Reigershof, complétés occasionnellement par d'autres délices de la Flandre occidentale à base de lait de vache, de chèvre et de brebis.

Pour souligner davantage nos efforts en matière de neutralité CO₂, toutes les boissons proviennent exclusivement de fournisseurs de Flandre occidentale, tels que Stefaan & Benedicte de Zedelgem (bières et boissons non alcoolisées), Dries & Benoît de Santéwines à Bruges (tous deux 1er sommelier de Belgique), Nick & Frank Matthys (entreprise de vins neutres en CO₂ à Sint-Andries), Kurt & Kjell de Winetime (découvreurs de vins à Nieuwpoort), Michaël de Volatile (vins naturels de Bruges), Simon de Heerlyckheyd Roonen Bergh (premier sauvignon blanc de Westouter), Bert de The Portugal Collection à Roeselare.

